



Via dei Pieri 1 - 53024 Montalcino (SI) - Italia

t. (+39) 0577-847121 > f. (+39) 0577-847131 > bsinfo@biondisantipa.com > www.biondisantipa.com



## Brunello di Montalcino > Tenuta "Greppo" DOCG Riserva 2001

Duecento anni di studi approfonditi hanno permesso la selezione di particolari cloni di Sangiovese grosso del "Greppo" da cui si produce il Brunello Biondi Santi, di grande tipicità, estremamente longevo. Proviene dai vigneti di proprietà che hanno oltre venticinque anni d'età. Il Brunello tipo "Riserva" viene prodotto solo nelle vendemmie eccezionali. La lavorazione è seguita con estrema cura in ogni fase: la maturazione del vino dura tre anni in botti di rovere di Slavonia ed affina almeno sei mesi in bottiglia. Le migliori "Grandi Riserve" possono superare in bottiglia anche i cento anni.

Vendemmia eccezionale nel 2001. Primi mesi piovosi e freddi, estate calda e secca, settembre con qualche pioggia ristoratrice ad inizio mese.

*Note per la degustazione:* Mettere la bottiglia in posizione verticale almeno una settimana prima, in modo da far bene concentrare sul fondo l'eventuale deposito di sostanze coloranti insolubilizzate. Ottime le bottiglie con "picure" molto pronunciata. Stappare e scolare un poco le bottiglie almeno otto ore prima della degustazione. Per la miscela porre la bottiglia inclinata nei cestelli appositi.

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	superiore ai 25 anni
<i>Composizione del terreno:</i>	terreni ricchi di Galestro di origine eocenica
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	a Sud, Sud-Est, Est, Nord-Est
<i>Altitudine:</i>	tra i 300 ed i 500 metri
<i>Uve:</i>	Sangiovese grosso 100%
<i>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>Densità d'impianto:</i>	2222 piante/ha
<i>Vendemmia:</i>	fine settembre 2001 (a mano in cassette)
<i>Vinificazione:</i>	fermentazione e macerazione in vasche di cemento ad una temperatura inferiore a 31°C per 15-20 giorni, follatura del cappello manuale
<i>Maturazione:</i>	36 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> 750 ml

### Caratteristiche organolettiche:

*Colore:* rubino intenso

*Profumo:* armonico, con sentori di rosa appassita

*Sapore:* armonico, ben strutturato, caldo, tannini ed acidità

in perfetto equilibrio, persistente

*Longevità:* 80-100 anni

### Abbinamento gastronomico:

Carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina. Vino da meditazione

*Temperatura di servizio:* 18° C

### Analisi chimica all'imbottigliamento:

*Gradazione alcolica ml/100 ml:* 13,77

*Zuccheri riduttori g/l:* 1,40

*Estratto secco totale g/l:* 29,80

*Acidità totale g/l:* 6,95

*SO2 totale mg/l:* 99

- > Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- > Etichetta Nera / Lunetta numerata e millesimata
- > Capsula con rigo oro




---



---



---



---